HORNO DE CARRO ROTATORIO
PARA PANADERÍA
(SERIE-2 M)

MANUAL DEL PROPIETARIO

LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY
21112 72nd Avenue South
Kent, Washington 98032-1339
Phone: (253) 872-2180
Toll-Free: (800) 824-0696
FAX: (253) 872-2013

117-873S
1001001



IMPORTANTE

ANTES DEL ARRANQUE INICIAL

Lea totalmente este Manual y proporcione la información solicitada abajo.

Este Manual es su guía a la línea de Hornos de Carro Rotatorio de **LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY SERIES-2 M,** tanto eléctricos como de gas.

Ingrese la información pertinente a su modelo específico para referencia futura cuando llame por servicio o por partes de recambio.

HORNOS DE PANADERÍA DE CARRO ROTATORIO LUCKS

MODEL0 #____________________

N/ de SERIE #____________________

VOLTAJE ____________________

INSTALADO: ____________________

ARRANQUE: ____________________

** Esta información se encuentra en la "placa de datos" en el módulo dentro de la puerta de servicio.

Para encontrar a la Compañía de Servicio Autorizada más cercana, contacte al Departamento de Servicio de Lucks Food Equipment Company al **(33) 3 11 00 146**

PRECAUCIÓN (Horno de Gas solamente)

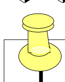
El comprador / usuario de este artefacto debe colocar en un lugar prominente, instrucciones a en caso de una fuga o aroma a gas. Esta información debe obtenerse del proveedor de gas, o bien de acuerdo a Códigos Locales.

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inapropiado puede causar daños a las cosas, lesiones o muerte. Lea totalmente las instrucciones de operación y mantenimiento antes de usar o prestar servicio a este equipo. Contacte a Lucks Food Equipment Company o a una Compañía de Servicio Autorizada antes de cualquier reparación.

PRECAUCIÓN

POR SU SEGURIDAD, no use o guarde gasolina u otros líquidos o gases inflamables en la cercanía de este u otros equipos.



AVISO

Después de la Instalación, retenga y guarde este Manual en el compartimiento de la puerta de servicio, para futura referencia.

INDICE

FELICIDADES

Usted ha adquirido el mejor equipo disponible en el mercado hoy en día. Este Manual contiene la información completa de su Horno de Carro Rotatorio para Panadería.

GENERAL

OPERACION

MANTENIMIENTO

APENDICE

INTRODUCCIÓN

CARACTERISTICAS

SIMBOLOGÍA

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

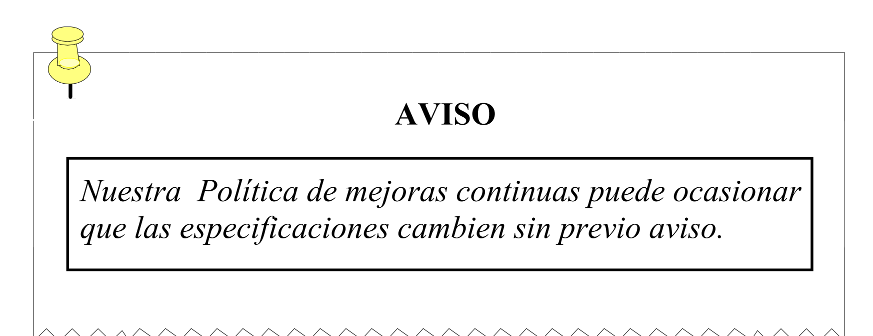
INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su nuevo Horno de Panadería de Carro Rotatorio Lucks. Este horno fabricado en los Estados Unidos de Norteamérica, hornea más homogénea y rápidamente , siempre con excelentes resultados. Su sistema de flujo de aire, científicamente diseñado, elimina la necesidad de controles especiales, incluso cuando se hornean productos delicados.

El sistema de vapor del Horno de Carro Rotatorio produce una corteza perfecta, con excelente brillo, y un adecuado y homogéneo crecimiento. Su control de temperatura electrónico, y eficiente sistema de calentamiento, producen una recuperación más rápida, y calidad constante.

CARACTERISTICAS

- Controles de estado sólido digital, con luces indicadoras de funciones, fácilmente programable para 20 recetas diferentes.
- La programación de Cocimiento en dos Etapas automáticamente reduce la temperatura del horno, cuando se requiere durante el ciclo de cocimiento.
- Controles y programación intuitivos, incluyen capacidades de "diágnosticos", para un servicio más en la identificación y solución de problemas.
- El quemador de alta capacidad, y bajo ruido, montado al frente, permite un fácil acceso para servicio. (Horno de Gas solamente)
- El Sistema de Optimización de Energía, monitorea la mezcla de aire y gas para asegurar la óptima eficiencia del quemador. Alerta al operador para programar servicios de mantenimiento. (Solamente el Horno de Gas)
- El Sistema de Vapor de libre flujo es totalmente programable, eficiente y confiable, ofrece una mayor cantidad de vapor, panes de calidad superior, y bajos costos de mantenimiento.
- La ventana más grande en la puerta mejora la apariencia, muestra el estado del cocimiento a simple vista. Con triple capa de cristal, con empaques tipo "E" para reducir el consumo de energía.
- Certificado para instalarse a "0" distancia de superficies combustibles en los lados y la parte posterior.
- Cinco Años de Garantía en las resistencias de calentamiento (horno eléctrico solamente) e intercambiador de calor (horno de gas solamente).
- Su construcción con travesaños a "cuatro puntos" distribuye el peso del carro espiguero homogéneamente sobre cuatro columnas o soportes, permitiéndole al horno levantar consistentemente hasta 2,500 libras.
- Su gran campana (cuelga 25") al frente incrementa el área de captura de calor, vapores de agua y de cocimiento.
- Fabricado en los Estados Unidos de Norteamérica.



SIMBOLOGÍA

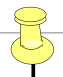
Los siguientes símbolos son usados en este Manual para captar su atención sobre información importante, alguna de la cual es esencial para su seguridad.

ADVERTENCIA

Un cuadro de ADVERTENCIA contiene información para protegerlo de una lesión grave o muerte, y/o proteger al equipo de un daño severo.

PRECAUCIÓN

Un cuadro de PRECAUCIÓN contiene información para protegerlo de lesiones, y/o proteger al equipo de cualquier daño.



AVISO

Un cuadro de AVISO contiene información para auxiliarle en una instalación más eficiente, así como en la operación y mantenimiento de su equipo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

La siguiente información es esencial para la segura operación y mantenimiento de su Horno de Carro Rotatorio Lucks. Estas advertencias y precauciones se establecen aquí para su información, y se repiten en el texto para su seguridad y conveniencia.

ADVERTENCIA

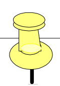
- La instalación, ajustes, alteraciones, servicio o mantenimiento inapropiado, pueden causar daños a las cosas, lesiones e incluso la muerte. Lea las instrucciones de operación y mantenimiento completamente antes de empezar a usar o dar servicio a este equipo. Contacte a Lucks Food Equipment o a una Compañía de Servicio Autorizado por Lucks para mantenimiento y/o reparaciones.
- Limpie su horno con regularidad. Use solamente limpiadores químicos, en las zonas de preparación de alimentos, aprobados por las Autoridades de Salud local. Use guantes, mascaras, lentes y demás material de protección aprobado, cuando maneje y utilice limpiadores químicos.
- Desconecte el suministro de energía a este horno antes de iniciar labores de mantenimiento o servicio.

PRECAUCION

- **POR SU SEGURIDAD**, no almacene gasolina u otros líquidos o gases inflamables cerca de este equipo, o de cualquier otro aparato.
- Mantenga el área del horno libre de materiales combustibles.
- No coloque nada en la parte superior del horno. Esto podría obstruir el flujo de aire de combustión y/o ventilación.
- Si el interruptor de “high limit ” continúa apagando el horno, contacte al representante o centro de servicio autorizado más cercano.

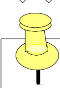
SOLAMENTE HORNOS DE GAS

- El comprador o de este aparato deberá colocar, en un lugar prominente, instrucciones a seguirse en caso de fuga o aroma a gas. Esta información la debería proporcionar el proveedor local y debe cumplimentar los códigos locales.
- Si usted huele gas, CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS inmediatamente. **NO use el horno**.
- No debe hacerse ningún intento de operar este horno durante una falla de suministro eléctrico.
- En el caso de una pérdida de energía, o de flama, cierre el suministro de gas y **espere por lo menos cinco minutos antes de reencender el horno.**



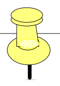
AVISO

- Los espacios recomendados para una instalación apropiada son: 12 pulgadas (30 CMS) en la parte superior del horno; 72” (183 CMS) mínimo al frente del horno.
- La placa de datos y el eléctrico están localizados dentro del módulo de la puerta de servicio.
- Todos los documentos importantes pertenecientes a este horno, como manuales, etc., deben conservarse dentro del compartimiento en la puerta de servicio.



AVISO

Nuestra política de mejoras continuas puede ocasionar que las especificaciones cambien sin previo aviso.



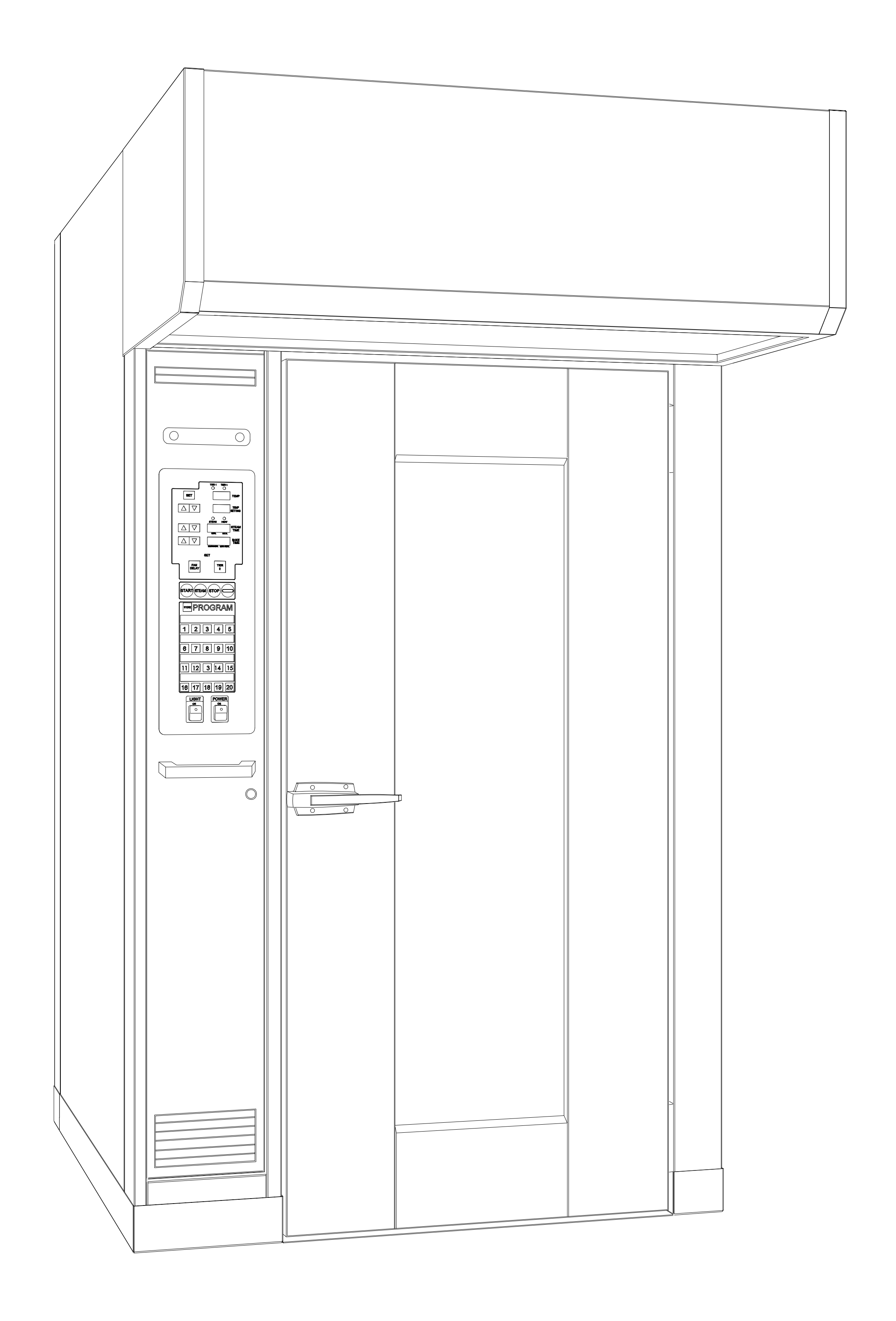
AVISO

Este Horno ha sido aprobado para:
Equipo de Gas para Preparación de Alimentos, ANSI Z83.11a-1997 / CGA 1.8a-M97
Aparatos eléctricos de cocimiento comercial, ANSI/UL 197. 8va edición/aparatos de cocimiento comercial CSA C22.22 No. 109-M1981.
Requerimientos de Seguridad de Equipo para Panadería, *ANSI Z50.1-1994.*

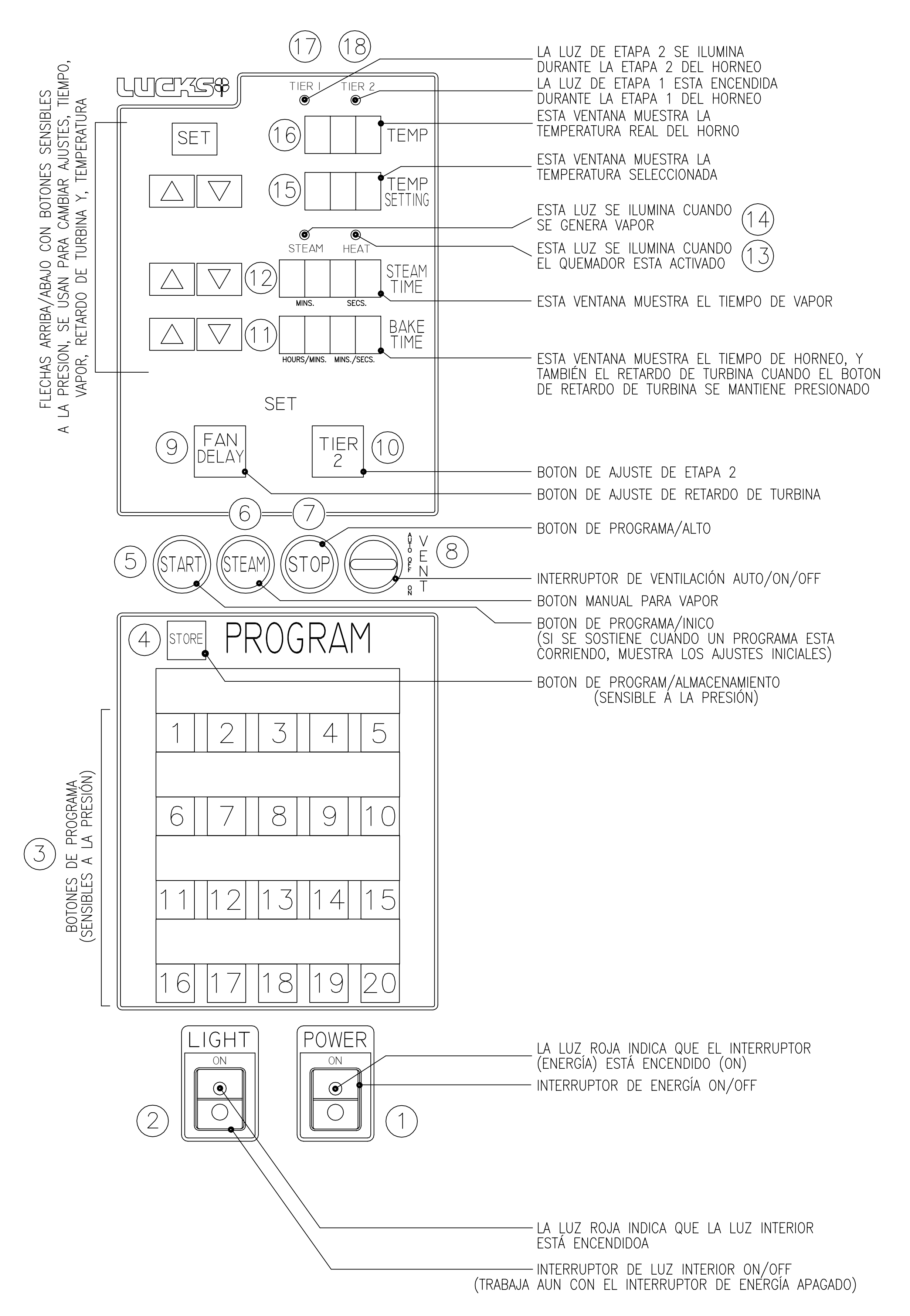
La instalación de este horno debe ser de acuerdo a códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Combustibles a Gas, *ANSI Z223.1, Código de Instalación de Gas Natural, CAN/CGA-B149.1*, o el *Código de instalación de Gas Propano, CAN/CGA-B149.2*, con *Requerimientos de Seguridad de Equipo de Panificación, ANSI Z50.1,* con *ANSI/NFPA 58*, con *ANSI/NFPA 31*, y otros códigos nacionales que apliquen.

Cuando se instalen, el horno debe ser conectado a tierra eléctricamente, de acuerdo con códigos locales, o en la ausencia de códigos locales con el Código Nacional Eléctrico A*NSI/NFPA 70*, o el *Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2*, o el del país en que se instale, en todo lo que corresponda.

OPERACIÓN

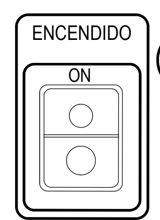

START
STEAM
STOP
PROGRAM
LIGHT
POWER

PANEL DE CONTROL



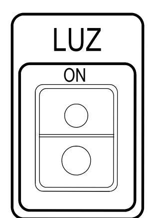
OPERACIÓN

EXPLICACIÓN DETALLADA DE CONTROLES, VENTANAS, ETC..



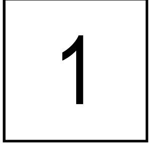
1 INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

El Interruptor de Encendido debe colocarse en ON, para que el horno trabaje. La luz roja en el interruptor indica cuando esta en OFF (apagado) u ON



2 INTERUPTOR DE LUCES

El interruptor de luces opera independientemente y encenderá o apagará la luz aunque el interruptor de encendido este en ON o OFF. La luz roja en el interruptor indica cuando las luces están encendidas o apagadas.



3 BOTONES DE PROGRAMACIÓN

Los botones de programación, 1 al 20, permiten que almacene hasta 20 programas de cocimiento para 20 productos diferentes. Vea pag. 18 para "Cómo almacenar un programa".



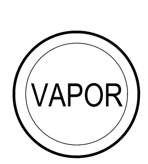
4 BOTON DE ALMACENAR

El botón de almacenar se usa para ingresar un ciclo predeterminado de cocimiento en la memoria. Vea pag. 18 para "Cómo almacenar un programa".



5 BOTON DE INICIO

El botón de inicio arranca un ciclo predeterminado de cocimiento. **NOTA:** Presione este botón otra vez, en cualquier momento durante el cocimiento, para ver los parámetros iniciales.



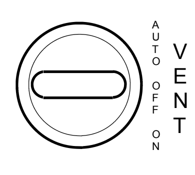
6 BOTON DE VAPOR

El botón de vapor se utiliza para una aplicación manual de vapor. Esto se puede hacer en cualquier momento durante el ciclo de horneo. **NOTA:** El valor actual ingresado para vapor determinará la duración de la aplicación manual de vapor.



7 BOTON DE PARO

El botón de paro finaliza un predeterminado ciclo de cocimiento. Esto se puede hacer en cualquier momento durante el ciclo.



8 INTERRUPTOR DE VENTILACIÓN

El interruptor de ventilación permite que el sistema de ventilación se encienda ON, o apague OFF manualmente, o trabaje automáticamente AUTO (como se predetermino en fábrica). (Vea Selección de Modos de Ventilación en pag. 20 para instrucciones.)

OPERACIÓN (cont.)

RETARDO TURBINA

9 BOTON DE RETARDO DE TURBINA

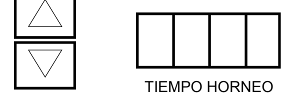
El botón de retardo de turbina establece el retardo de turbina requerido en un ciclo de horneo. El retardo se establece en minutos y segundos, y se muestra en la ventana **BAKE TIME** . **NOTA:** Vapor Automático y Retardo de Turbina se dan únicamente en la Etapa 1 de cocimiento.

ETAPA 2

10 BOTON ETAPA 2

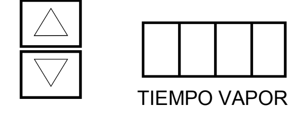
El botón de etapa 2 establece el tiempo y temperatura de horneo para la etapa 2 del ciclo de cocimiento. **NOTA:** Las funciones de **RETARDO DE TURBINA** y **TIEMPO DE VAPOR** no son accesibles en la **Etapa 2**.

11 TIEMPO DE HORNEO



Esta ventana muestra el tiempo de cocimiento ingresado. Para ingresar el tiempo de cocimiento deseado, sencillamente presione las flechas arriba / abajo localizadas a la izquierda de la ventana **BAKE TIME** . El tiempo de horneo se establece en horas y minutos.

12 TIEMPO DE VAPOR



Esta ventana muestra el tiempo de vapor ingresado. Para ingresar tiempo de vapor, simplemente presione las flechas hacía arriba o abajo a a la izquierda de la ventana de **STEAM TIME** . El tiempo de vapor se establece en minutos y segundos.

13 LUZ DE QUEMADOR

VAPOR QUEMADOR

Esta luz se enciende cuando el equipo pide calor (indica que el quemador de gas o las resistencias de calefacción se encienden para elevar la temperatura del horno).

14 LUZ DE VAPOR

VAPOR QUEMADOR

Esta luz se enciende cuando el horno pide vapor (indica que el sistema de vapor se enciende para inyectar este gas al horno).

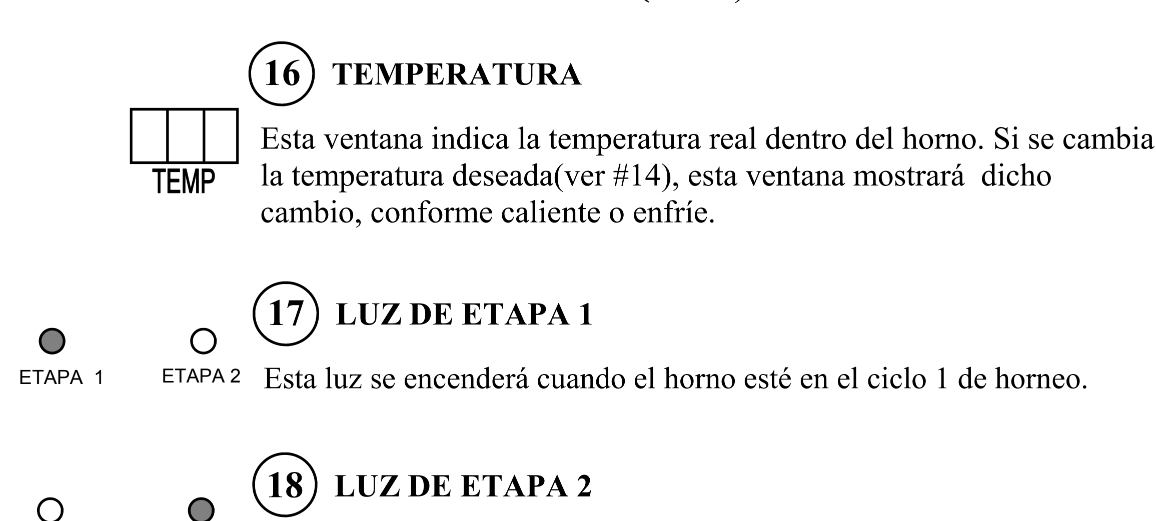
15 TEMP. SELECCIONADA



TEMP SELEC.

Esta ventana muestra la temperatura seleccionada. Para ingresar la temperatura deseada, sencillamente presione las flechas arriba / abajo localizadas a la izquierda de la ventana **TEMP SETTING** .

OPERACIÓN (cont.)



16 TEMPERATURA

Esta ventana indica la temperatura real dentro del horno. Si se cambia la temperatura deseada(ver #14), esta ventana mostrará dicho cambio, conforme caliente o enfríe.

17 LUZ DE ETAPA 1

Esta luz se encenderá cuando el horno esté en el ciclo 1 de horneo.

18 LUZ DE ETAPA 2

Esta luz encenderá cuando el horno se encuentre en la Etapa 2 de cocimiento.

PRECAUCIÓN

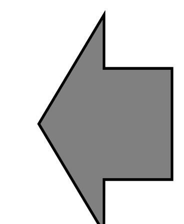
No coloque nada sobre el techo del horno. Esto podría obstruir el flujo del aire de combustión o de ventilación.

PRECAUCION (sólo Horno de Gas)

No debe intentarse operar este Horno durante un fallo de Energía.

PARO DE EMERGENCIA

1. Presione el botón de POWER / ENERGÍA a OFF.
2. Apague el suministro de Energía en el Interruptor Principal.
   Saber donde se encuentra el Interruptor Principal de Energía.
   Anote aquí su localización
3. Cierre todas las válvulas de gas que alcance con seguridad.
   Anote aquí su localización.
   (sólo, Horno de Gas)



4. Llame, para reparaciones, a la Compañía de Servicio Autorizada, por Lucks, más cercana.



PRECAUCIÓN (Horno de Gas, solamente)

Si hay aroma a gas, cierre el suministro de gas. NO USE EL HORNO.

OPERACIÓN cont.

ARRANQUE

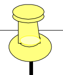
NOTA: Por su seguridad, lea por favor todas estas instrucciones antes de intentar usar el horno por primera vez. Cuando use el horno, siga exactamente lo indicado.

PRECAUCIÓN

Mantenga el área del Horno libre de materiales

PRECAUCIÓN (Horno de Gas, solamente))

En el caso de pérdida de energía, o falla de flama, cierre el suministro de gas y **espere al menos cinco minutos antes de reencender el horno.**



AVISO

(Las distancias recomendadas para una operación apropiada son: 12” (30 CMS minimo desde el techo del horno; 72” (183 cms.) al frente del horno.

NOTAS GENERALES DE OPERACIÓN

El ventilador (pequeño) en el compartimiento del módulo opera con el interruptor de energía, y se apaga con el “retardo de turbina”. Esto evita que el vapor entre al módulo de electrónicos cuando se abre la puerta del horno. El ventilador más grande (abajo) está encendido todo el tiempo para enfriar las lámparas.

Al abrir la puerta del horno, automáticamente se apaga la Turbina, y el horno no pedirá más calor, ni los temporizadores de cocimiento o vapor operarán.

Las funciones de vapor y retardo de turbina ocurren solamente al principio del ciclo de cocimiento. **NOTA: No hay función de tiempo de vapor en la Etapa 2**. Si se requiere vapor adicional durante el cocimiento, ya sea en la etapa 1 o 2, se debe aplicar manualmente. (Vere pag. 10 #6)

Este horno está equipado con un sistema de ventilación automática, el cual remueve el aire de la cámara de cocimiento y lo reemplaza con aire exterior en cantidad controlada. La ventilación de la cámara de horneo (si se desea) puede ser hecha en cualquier momento durante el ciclo de cocimiento.

SECUENCIA DE COCIMIENTO SIMPLE

La siguiente secuencia es de 30 minutos a 290ºF (199ºC)

1) Presione el interruptor **POWER** a ON. Asegúrese que la puerta del horno este cerrada (la luz indicadora se encenderá)

2) Presiones el interruptor **LIGHT** a ON para encender las lámparas del horno (si se desea). (La luz indicadora se encenderá)

NOTA: Si la ventilación automática se desea, presione el botón **VENT** . Esto se puede hacer en cualquier momento durante el ciclo de horneo.

3) Presione las flechas arriba / abajo a la izquierda de la ventana **TEMP SETTING** a la temperatura deseada. ***(Seleccione los 290ºF / 199ºC de este ejemplo).***

4) Presione y sostenga el botón **FAN DELAY** mientras presiona las flechas arriba / abajo a la izquierda de la ventana de tiempo de horneo para ingresar el retardo de turbina. ***(Ajuste a cero “00:00” en este ejemplo).***

NOTA: La ventana de tiempo de los botones de ajuste se activan para esta función al sostener el botón de **FAN DELAY** .

OPERACIÓN cont.

SECUENCIA DE COCIMIENTO SIMPLE (cont.)

5) Presione las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **STEAM TIME** para ingresar el tiempo de vapor. ***(Ajuste a cero "00:00" para este ejercicio).***

6) Presione las flechas arriba / abajo a la izquierda de la ventana **BAKE TIME** para ingresar el tiempo de cocimiento. ***(Ajuste a 30 minutos "00:30" para este ejemplo).***

7) Presione y sostenga el botón de **TIER 2** mientras ajusta el tiempo a cero. Esto asegurará que Etapa 2/ **TIER 2** no se active. ***(No se requiere etapa 2 en este ejemplo).***

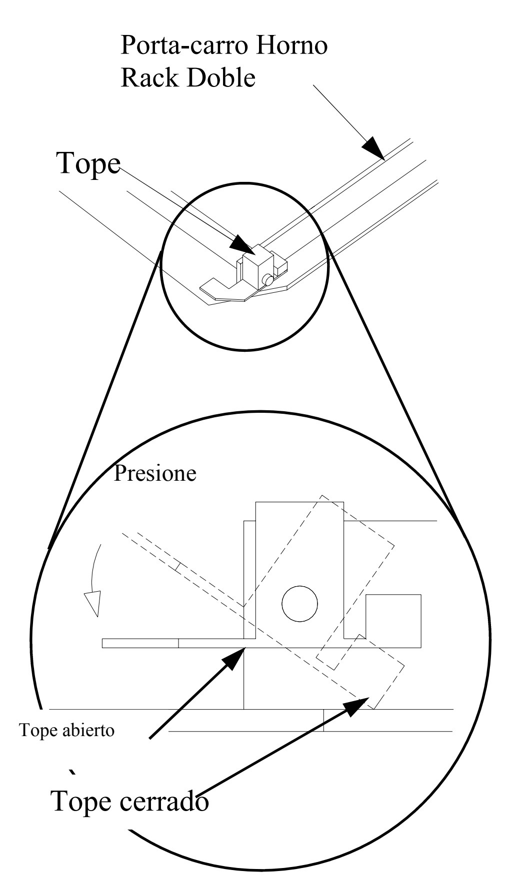
NOTA: Permita que el horno alcance la temperatura deseada antes de proceder.

8) Abra la puerta del horno y ruede el carro dentro del porta-carro. Empuje el rack más allá del tope frontal y céntrelo, cierre la puerta del horno. El porta-carro automáticamente levantará el espiguero y empezará a rotar.

9) Presione el botón **START** para iniciar el ciclo de cocimiento. Una alarma sonará y la ventana flasheará al final del ciclo de cocimiento. Presione el botón STOP para silenciar la alarma y borrar el tiempo de hornear. Note que el horno todavía está caliente, y cociendo el producto.

10) Verifique que el producto está completamente cocido a través de la ventana de la puerta. Caso contrario ingrese un tiempo de cocimiento adicional y regrese al paso 9.

11) Abra la puerta del horno y saque el espiguero. Para remover el rack del porta-carro (solamente en el horno de carro doble), cambie la posición del tope frontal y remuévalo hacia adelante. **PRECAUCION:** El carro espiguero y el porta-carro están calientes**.** Use guantes con aislamiento.



NOTA: El ejemplo anterior no usa vapor o retardo de turbina. Si se desean estas funciones deben ser ingresadas en pasos 4 y 5. (Ver Cocimiento en 2 Etapas).

WARNING

El vapor es muy caliente y puede causar quemaduras. Antes de abrir la puerta del horno y remover el carro. Abra la compuerta de ventilación y permita que el vapor se disipe. Luego abra la puerta del horno parcialmente y deje que el extractor de la campana remueva el vapor parcialmente. Ahora la puerta del horno puede abrirse completamente y el carro puede ser removido.

OPERACIÓN cont.

SECUENCIA PARA UN COCIMIENTO A DOS ETAPAS

La siguiente secuencia es para un cocimiento de dos minutos a 470ºF (243ºC) con 30 segundos de vapor y 1 minuto de retardo de turbina (ETAPA1) y 15 minutos de cocimiento a 440ºF (226ºC) (ETAPA 2) para un total de 7 minutos de cocimiento. **NOTA:** Los ajustes iniciales son siempre en la Etapa 1.

NOTA: Para ventilar la cámara de horneo , ver pag. 20 "SELECCIÓN DEL SISTEMA DE VENTILACION"

1) Presione el botón **POWER** a ON. Asegúrese que la puerta del horno esté cerrada. (La luz indicadora se encenderá)

2) P el interruptor **LIGHT** a ON para encender las lámparas (si se desea). (La luz indicadora se encenderá)

3) Presione las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **TEMP SETTING** para ajustar la temperatura deseada. ***(Ajuste a 470º F (243ºC) para este ejemplo).***

4) Presione y sostenga el botón **FAN DELAY** a la izquierda de la ventana de tiempo de cocimiento para ajustar el tiempo de retardo de turbina. ***(Ajuste a 1 "01:00" minutos para este ejemplo).*** **NOTA:** La ventana de tiempo de cocimiento y los botones de ajuste se requieren para esta función sosteniendo el botón **FAN DELAY** .

5) Presione las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **STEAM TIME** para ajustar el tiempo de vapor en esta función. ***(Ajuste a 30 segundos "00:30" para este ejemplo)***

6) Presione las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **BAKE TIME** para ajustar el tiempo de cocimiento. ***(Ingrese 2 minutos "00:02" para este ejemplo).***

7) Presione y sostenga el botón **TIER 2** , mientras presiona las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **TEMP SETTING** para ajustar la temperatura deseada de (etapa 2) **TIER 2** . ***(Ingrese 440ºF para este ejemplo).*** Continue presionando el botón **TIER 2** para la siguiente función.

8) Presione y sostenga el botón **TIER 2** mientras presiona las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **BAKE TIME** para ingresar la temperatura deseada de **TIER 2** . ***(Ajuste a 15 minutes "00:15" para este ejemplo).*** Ahora suelte el **TIER 2** .

NOTA: Permita que el horno alcance la temperatura antes de proceder.

9) Abra la puerta del horno y ruede el carro espiguero en el porta-carro. Presione el más allá del tope frontal y en el porta-carro, luego cierre la puerta del horno. El porta-carro automáticamente levantará el y empezará a girar.

10) Presione el botón **START** para iniciar el tiempo de cocimiento ingresado. Una alarma sonará y las ventanas flashearán al final del tiempo de cocimiento. Presione el botón de STOP para silenciar la alarma y borrar el tiempo de cocimiento. Note que el horno todavía está caliente y cociendo.

11) Verifique que el producto esté correctamente horneado observando a través de la ventana de la puerta. Caso contrario ingrese tiempo adicional de cocimiento y regrese al paso 9.

Horno de Rack solamente

Remueva el Espiguero, Vea ilustración de en pag. 14.

Abra la puerta del horno y remueva el espiguero . Para removerlo del porta-carro (horno doble solamente), cambie la posición del tope frontal y jale el espiguero hacia delante. **NOTA:** El espiguero y el porta-carro están **CALIENTES.** Use guantes con aislamiento.

OPERACIÓN (cont.)

SECUENCIA MANUAL PARA HORNEAR A DOS ETAPAS CON ALARMA ENTRE CADA COCIMIENTO

La siguiente secuencia es para un horneo manual a dos etapas, con una alarma sonando entre el primero y segundo cocimiento, y al final de la última etapa. Usaremos los mismos ajustes que para el ejemplo de dos etapas, pero cambiaremos manualmente entre Etapa 1 y 2. Usaremos la función de grabar programas para almacenar los dos ciclos en la memoria.

1) Presione el interruptor **POWER** a ON. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada. (La luz indicadora se encenderá)

2) Presione el interruptor **LIGHT** a ON para encender las lámparas del horno (si se desea). (La luz indicadora se encenderá)

NOTA: Para ventilar la cámara de cocimiento vea pag.20 "SISTEMA DE SELECCIÓN DE VENTILACION"

3) Presione las flechas arriba / abajo a la izquierda de la ventana **TEMP SETTING** para ajustar la temperatura deseada ***(Ajuste a 470ºF (243ºC) para este ejemplo).***

4) Presione y sostenga el botón **FAN DELAY** mientras presiona las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana de tiempo de horneo para ajustar el retardo de turbina. ***(Ingrese 1 minuto "01:00" para este ejemplo).*** **NOTA:** La ventana de tiempo de cocimiento y los botones de ajsute se activan para esta función sosteniendo el botón de Retardo de Turbina / **FAN DELAY** .

5) Presione las flechas arriba/abajo localizadas a la izquierda de la ventana **STEAM TIME** para ajustar el tiempo de vapor. ***(Ajuste a 30 segundos "30:00" en este ejemplo).***

6) Presione las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **BAKE TIME** para ingresar el tiempo de cocimiento. ***(Escriba 2 minutos "00:02" en este ejemplo).***

NOTA: Ahora guardaremos el ciclo de cocimiento descrito arriba en programa #1

7) Inmediatamente después de ingresar el anterior ciclo de cocimiento, presione el botón **STORE** . La pantalla flasheará.

8) Presione el botón de programa para almacenar el ciclo anterior en la memoria. Usted puede elegir el número que deseé. ***(presione #1 para este ejemplo).***

NOTA: Ahora ingresaremos el segundo ciclo de cocimiento para un cocimiento manual a dos etapas, y lo almacenaremos en la memoria.

9) Presione las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **TEMP SETTING** para ingresar la temperatura deseada. ***(Ingrese 440ºF (226ººC) para este ejemplo).***

10) Presione las flechas arriba/abajo a la izquierda de la ventana **BAKE TIME** para ajustar el tiempo de cocimiento. ***(Ajuste a 15 minutos "00:15" en este ejemplo).***

NOTA: Ahora guardaremos el ciclo anterior en programa #2

11) Inmediatamente después de ingresar el ciclo anterior, presione el botón **STORE** . La pantalla parpadeará.

12) Presione un botón de programa para almacenar el ciclo anterior en la memoria. Puede elegir cualquier número. ***(presione #2 en este ejemplo).***

OPERACTIÓN (cont.)

SECUENCIA PARA COCIMIENTO MANUAL A DOS ETAPAS, cont.

13) Presione el botón **PROGRAM #1** para iniciar el tiempo ingresado para la Etapa 1, de este ejemplo a dos etapas. Verifique que este sea el programa correcto observando la pantalla que parpadea .

NOTA: Permita que el horno alcance la temperatura deseada antes de proceder.

14) Abra la puerta del horno y ruede el carro espiguero en el porta-carro. Presiónelo más allá del tope frontal y en el porta-carro, luego cierre la puerta del horno. El porta-carro automáticamente levantará el y empezará a girar.

15) Presione el botón **START** para iniciar el tiempo de cocimiento ingresado. Una alarma sonará y las ventanas parpadearán al final del tiempo de cocimiento. Presione el botón de STOP para silenciar la alarma y borrar el tiempo de cocimiento. Note que el horno todavía está caliente y cociendo.

.

16) Presione el botón **STOP** y el botón de **PROGRAM #2**. Verifique que este es el programa correcto observando la pantalla que parpadea.

17) Abra la puerta y haga que el horno expulse el vapor y baje la temperatura. Ahora, estamos listos para proceder con la parte 2 de este cocimiento a dos etapas.

18) Presione el botón **START** para iniciar el tiempo de horneo. Una alarma sonará y las pantallas parpadearán al final del ciclo de cocimiento. Presione el botón STOP para silenciar la alarma y borrar el ciclo de horneo. Note que el horno está todavía caliente y cociendo el producto.

19) Verifique que el producto está adecuadamente horneado observando a través de la ventana de la puerta. Si no, ingrese tiempo adicional y regrese al paso 9.

Horno doble, solamente
Para remover el rack, Vea porta-carro/tope ilustración en pag. 14.

12) Abra la puerta del horno y remueva el rack. Para remover el espiguero del porta-carro (horno doble, solamente) invierta la posición del tope frontal y jálelo hacia usted. **PRECAUCIÓN:** El espiguero y el porta-carro están **CALIENTES.** Use guantes con aislamiento.

Tarjetas de Programas (Ejemplos) Vea pag. 33 para una muestra completa

PROGRAMA	# 1	NOMBRE MANUAL DOS ETAPAS
AJUSTES	ETAPA 1	ETAPA 2
TEMP.	500	400
VAPOR	30 sec.	
RETARDO	30 sec.	
TIEMPO HORNEO	0 min.	2 min.
VENTILACION	ON/OFF/AUTO	ON/OFF/AUTO

PROGRAMA	# 2	NOMBRE MANUAL DOS ETAPAS
AJUSTES	ETAPA 1	ETAPA 2
TEMP.	400	
VAPOR	0 sec.	
RETARDO	0 sec.	
TIEMPO HORNEO	15 min.	0 min.
VENTILACIÓN	ON/OFF/AUTO	ON/OFF/AUTO

OPERACIÓN (cont.)

COMO ingresar y almacenar programas

Después de programar los requerimientos del ciclo de horneo, presione el botón **STORE** . Y dentro de 5 segundos, presione el botón **PROGRAM** (1-20) donde quiera almacenar el programa. (Es similar a como se guardan en memoria las estaciones de radio).

PRECAUCION BORRAR/SOBRE-ESCRIBIR

Al presionar un botón de programa ya asignado a un ciclo de cocimiento, automáticamente borrará el ciclo anterior y lo re-emplazará con el nuevo. Vea como proteger los programas almacenados

COMO usar un programa pre-almacenado

Encienda el horno. Asegúrese que la puerta del horno esté cerrada. Presione el botón **PROGRAM** (1-20) que desea usar. Permita que el horno alcance la temperatura deseada. Abra la puerta del horno, cargue el rack, y presione el botón **START** .

COMO proteger (desproteger) programas almacenados

Presione y sostengas las flechas arriba/abajo, simultáneamente de tiempo de horneo. Presione el botón **STORE** . Cada vez que presione el botón **STORE** , la pantalla de tiempo de horneo cambiará entre 0 y 1. Suelte las flechas arriba/abajo cuando la ventana de cocimiento muestre 0 lo que le permitirá hacer cambios a los programas guardados (modo: desproteger). Suelte las flechas arriba/abajo cuando la pantalla de cocimiento muestre 1 protegiendo todos los programas almacenados (modo de protección), de está forma no se puede hacer ningún cambio accidental.

Qué pasa a su horno durante:

1) Trabajo en vacío (programa no corre)

- Con la puerta del horno abierta, el quemador y la turbina están desactivados.
- Con la puerta cerrada, el horno mantiene la temperatura actual seleccionada con el quemador entrando y saliendo cuando se requiera. **NOTA:** Si su tiempo de trabajo en vacío es de una hora o más, Usted podría crear un programa con una temperatura de aproximadamente 150ºC (300ºF).

2) Vapor

- El agua fluye en el sistema de vapor produciendo humedad por el tiempo seleccionado. El quemador está desactivado al generarse vapor.

3) Retardo de turbina

- La turbina para por el tiempo seleccionado luego del vapor. El quemador está desactivado durante el tiempo de retardo.

4) Ventilación Automática

- **AUTO:** El sistema de ventilación actuará de acuerdo a lo pre-programado en planta, o en nuevos controles computarizados seguirá lo ingresado por el operador.
- **OFF:** El sistema de ventilación está desactivado.
- **ON:** El sistema de ventilación esta activado mientras el interruptor este en la posición manual ON. Esta es una posición de primacía y actúa sobre cualquier otro ajuste automático seleccionado para el sistema de ventilación.

4) Horneo

- El horno mantiene la temperatura seleccionada (tier 1) activando y desactivando el quemador como se requiera con la turbina trabajando todo el tiempo.

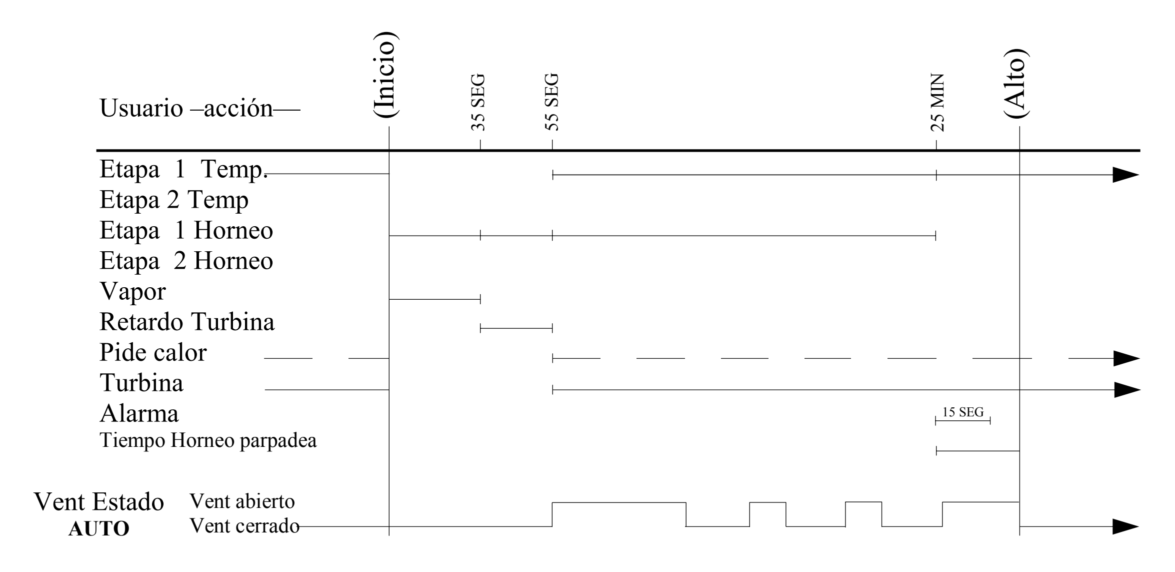
5) Horneo Etapa 2

- El horno mantiene la temperatura seleccionada para Etapa 2 activando y desactivando el quemador como se requiera, con la turbina trabajando todo el tiempo.

CICLO DE HORNEO 1 ETAPA

Etapa 1 Tiempo Horneo
Etapa 2 Tiempo Horneo
TIEMPO TOTAL HORNEO
TEMPERATURA ETAPA 1
TEMPERATURA ETAPA 2
TIEMPO VAPOR
RETARDO TURBINA

= 25 minutos
= 0 min. (0 desactiva Etapa 2)
= 25 min.
= 340°
= (cualquiera)
= 35 seg.
= 20 seg.

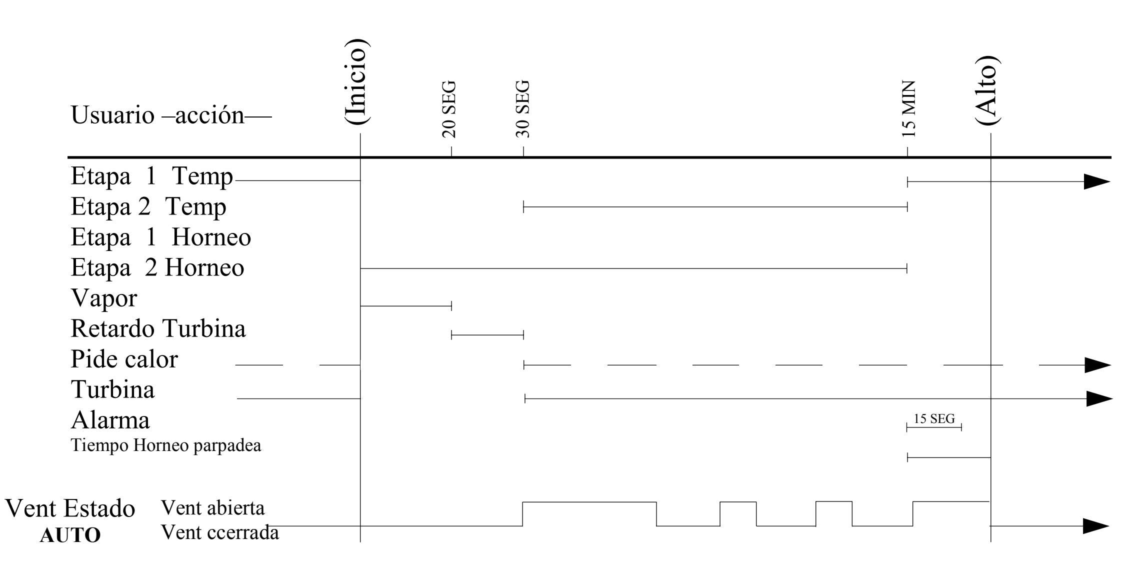


CICLO DE HORNEO 2

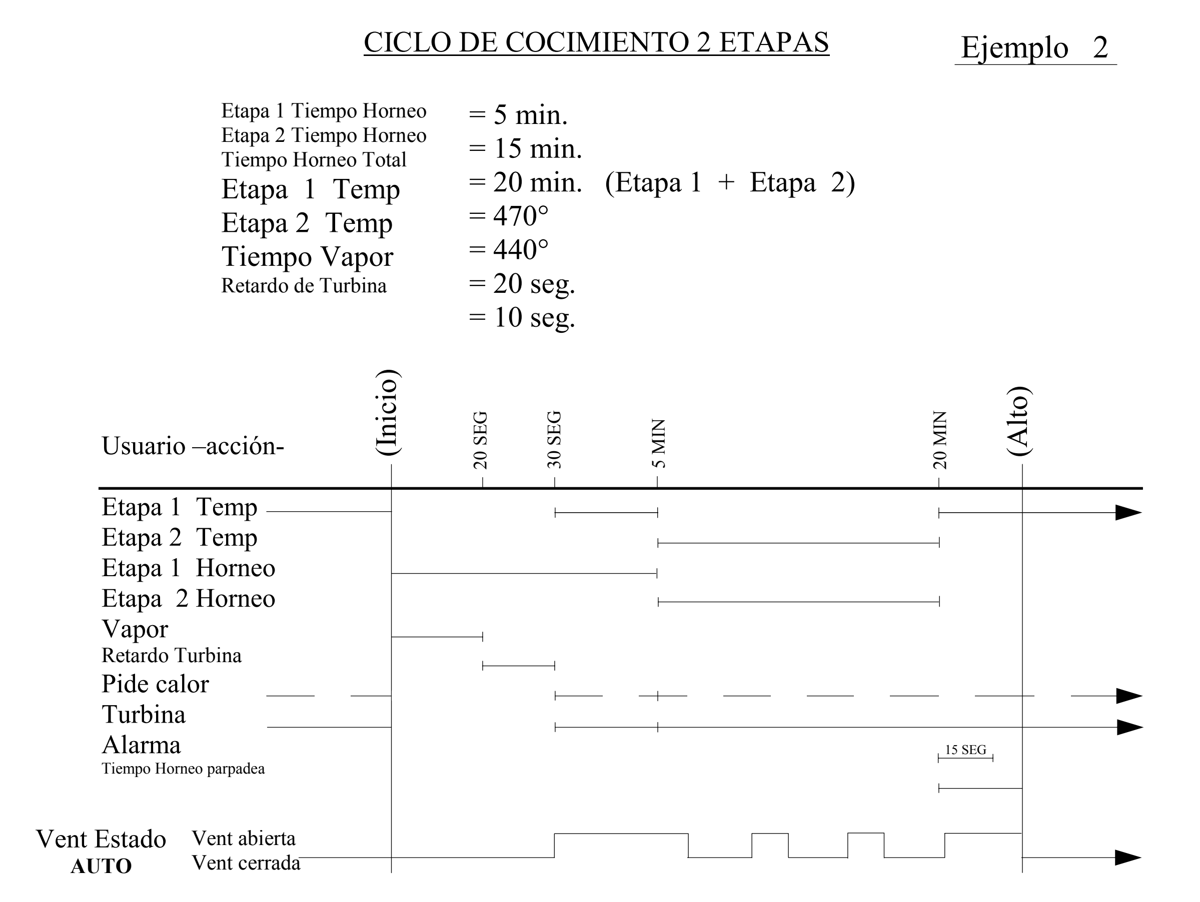
Ejemplo 1

Etapa 1 Tiempo Horneo
Etapa 2 Tiempo Horneo
Total Tiempo Horneo
Etapa 1 Temp
Etapa 2 Temp
Tiempo Vapor
Retardo Turbina

= 0 min.
= 15 min.
= 15 min.
= 470°
= 440°
= 20 sec.
= 10 sec.



OPERACIÓN (cont.)



SISTEMA DE VAPOR

El horno produce vapor mediante una cascada de agua sobre varillas ardientes. El calor y el vapor delicadamente se expanden desde de la pared de aire, a través de las aperturas ajustables. Estas tajaderas controlan el flujo y la cantidad del calor y vapor emitidos. Vea pag. 30 para ajustes en la pared de aire.
Note que no puede producirse vapor si la puerta del horno está abierta o si la temperatura es inferior a (100ºC). También, cuanto más alta la temperatura más rápido se generará vapor. El vapor nunca esta bajo presión. Para mejores resultados al vaporizar, la temperatura deberá encontrarse estable por lo menos 30 minutos. (En el caso de la primera horneada).

SELECCIÓN DEL SISTEMA DE VENTILACIÓN

La serie de Hornos M incorpora un sistema de ventilación que está diseñado para remover el exceso de vapor de la cavidad de horneo. El operador puede elegir entre controlar esta función o permitir que opere automáticamente.
Con el interruptor en posición AUTO, el sistema de ventilación actuará de acuerdo al programa lógico de planta. Usted puede saltar la operación automática seleccionando ON (el sistema de ventilación está operando) u OFF (el sistema de ventilación no opera).

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

Limpie su horno con regularidad. Use solamente limpiadores químicos aprobados por las autoridades de salud locales, en las áreas de preparación de alimento o salpicaduras. Use guantes, máscaras, lentes y otra prendas de protección aprobadas cuando maneje y/o use limpiadores químicos. **NOTA:** No exceda las dosis recomendadas en la etiqueta del producto.

ADVERTENCIA

El horno debe enfriarse antes de iniciar el procedimiento de limpieza.

LIMPIEZA INTERIOR

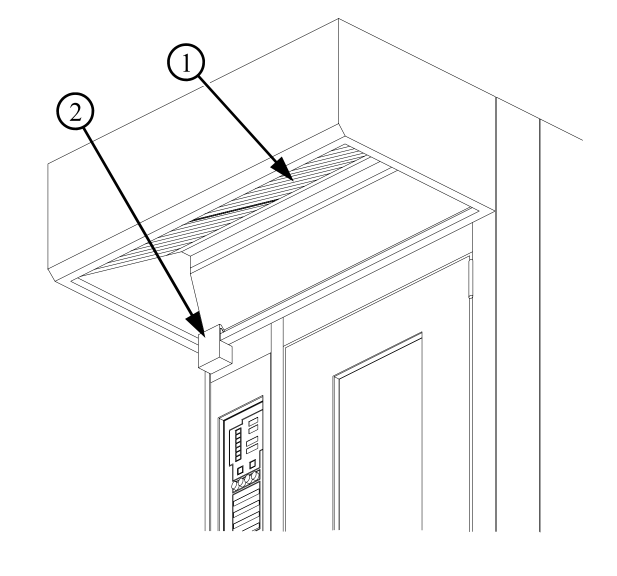
Aplique un desengrasante sobre las superficies sucias, o talle con una solución de agua jabonosa. Caliente el horno a aproximadamente 120-140°F/50-60ºC. Deje que el horno se asiente a esa temperatura por 10 a 20 minutos dependiendo del grado de suciedad. Presione el interruptor **POWER** a **OFF**. Frótelo, quítelo, y limpie antes que el horno se enfríe totalmente. Repita este proceso con manchas difíciles.

Para su protección, y la protección de su Horno de Carro Rotatorio , por favor observe las siguientes precauciones:

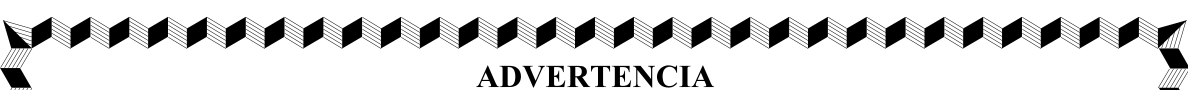
- Se pueden utilizar limpiadores comerciales de hornos. (La superficie del horno es de acero inoxidable de alta calidad). Siempre siga las instrucciones de los limpiadores de hornos, toda vez que, algunos atacan el material de los empaques y sellos. No exceda la cantidad recomendada en la etiqueta.
- **NO** raspe el interior del horno.
- **NO** use limpiadores abrasivos como lana de acero, etc..
- **NO** use sistemas de lavado a presión o inmersión.

Si Usted tiene campana Tipo I c/filtros:

Limpie la grasa acumulada en su horno. Levante y remueva los filtros (1) y la tasa de grasa (2). Límpielos completamente con agua y jabón y reinstálelos. (Puede pasarlos por una lavadora de platos comercial).



LIMPIADORES DISPONIBLES
Llame al departamentos de partes de Lucks para precios en limpiadores de trabajo pesado, para uso en hornos y otros equipos.



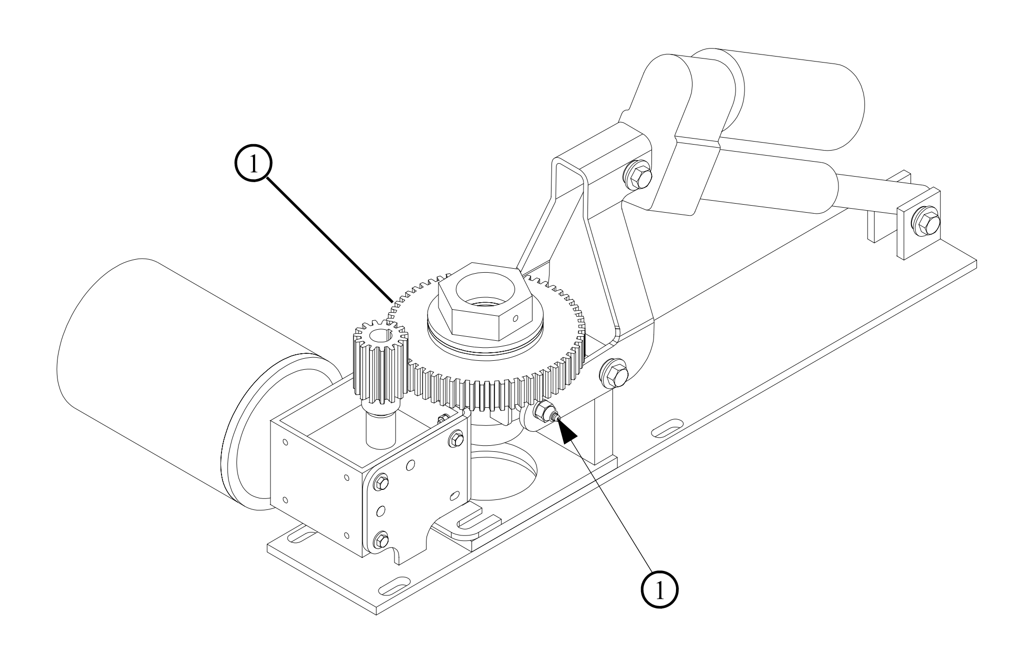
ADVERTENCIA

Desconecte el suministro de energía al horno, antes de dar servicio o mantenimiento.

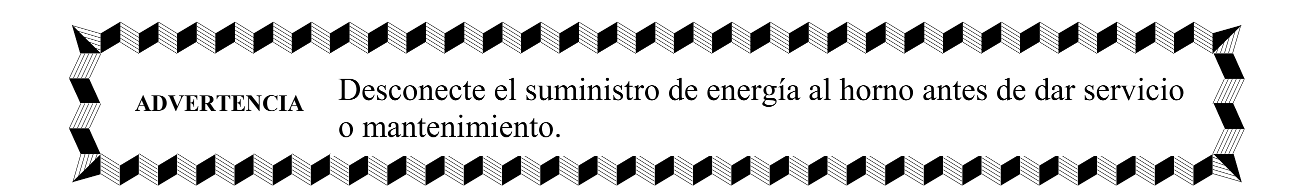
LUBRICACIÓN	
Cada 3 meses:	**RODAMIENTOS DE LAS LEVAS DEL ELEVADOR DE RACK:** Aplique grasa de alta temperatura en las dos graseras (zerk), con una bomba. (Vea pag. 24.)
Cuando se necesite:	**BISAGRAS DE PUERTA:** Aplique 2 a 3 gotas de aceite SAE 10.
Anualmente:	**INTERCAMBIADOR DE CALOR:** Remover pared interior izquierda e inspeccionarlo en busca de fracturas o signos de deterioración.

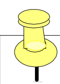
NOTA: No se requiere lubricación en los engranes de rotación del rack, o su elevador.

Rodamientos de las Levas del Elevador / Actuador Lineal
Aplique máximo un golpe de grasa de alta temperatura con la bomba en cada graseras (zerk) (1) de cada leva.



TRANSMISIÓN DEL CARRO ESPIGUERO CON ACTUADOR FASCO



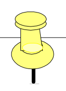


AVISO

Es altamente recomendable que su agente de servicio autorizado Lucks sea contratado para realizar servicio de mantenimiento preventivo en su equipo de acuerdo a la agenda ya descrita, ver pag. 23.

Inspección de la Campana y Sistema de Ventilación de Flujo de Gas
Cada 3 meses, inspeccione el sistema de ventilación del horno y verifique que:

- toda la ductería está segura y libre de daños.
- que la campana y el sistema de extracción funcionan y están libres de restricciones.
- que la ductería esta libre de cualquier aceite, grasa o material combustible.
- que el flujo de gas y la campana (sólo horno de gas) está limpia y el flujo de aire no restringido. **NOTA:** Si se estuviera acumulando hollín esto indica que el quemador no está trabajando correctamente. Llame a su técnico de servicio autorizado inmediatamente.



AVISO

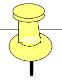
Es altamente recomendable que un profesional en limpieza de sistemas de ventilación inspeccione y limpie todo el sistema de manejo de aire semestralmente, incluyendo sistemas de acondicionamiento de aire.

Lámparas

Hay (2) lámparas fluorescentes localizadas atrás de la cubierta de vidrio en la cavidad de horneo, al frente a la izquierda.

Para reemplazar los tubos, afloje los (16) tornillos y remueva la cubierta de cristal y el cuadro de acero inoxidable.

Cambie el/los tubo (s), y coloque nuevamente la cubierta de cristal y el cuadro de inoxidable



AVISO

La placa de datos y los diagramas eléctricos están localizados dentro del compartimiento de la puerta de servicio..

Todos los documentos importantes pertenecientes a este horno, como manuales, etc., debería guardarse en el espacio provisto dentro del compartimiento de la puerta de servicio.

MANTENIMIENTO (cont.)

SISTEMA DE MONITOREO DE OPTIMIZACION DE ENERGIA LUCKS (LEOM)

NOTA: *Este sistema está disponible sólo para hornos a gas..*

El LEOM constantemente monitorea la extracción de gases del horno y compara los resultados con las especificaciones de planta para determinar la eficiencia del quemador. El sistema LEOM tiene dos luces montadas sobre el panel de control, ambar y roja.

AMBAR: Cuando el sistema LEOM determina que el sistema del quemador necesita servicio preventivo y ajuste iluminará la luz AMBER . Cuando la luz AMBER se ilumina notifique a su prestador de servicio técnico que el quemador debe ser ajustado en la siguiente visita de mantenimiento preventivo.

ROJA: Cuando el sistema LEOM determina que el quemador esta seriamente trabajando fuera de las especificaciones de planta, y es necesaria una reparación o servicio, encenderá la luz ROJA. Cuando la luz ROJA se ilumina, el servicio técnico debe ser notificado inmediatamente que el quemador requiere servicio o reparación.

APENDICE

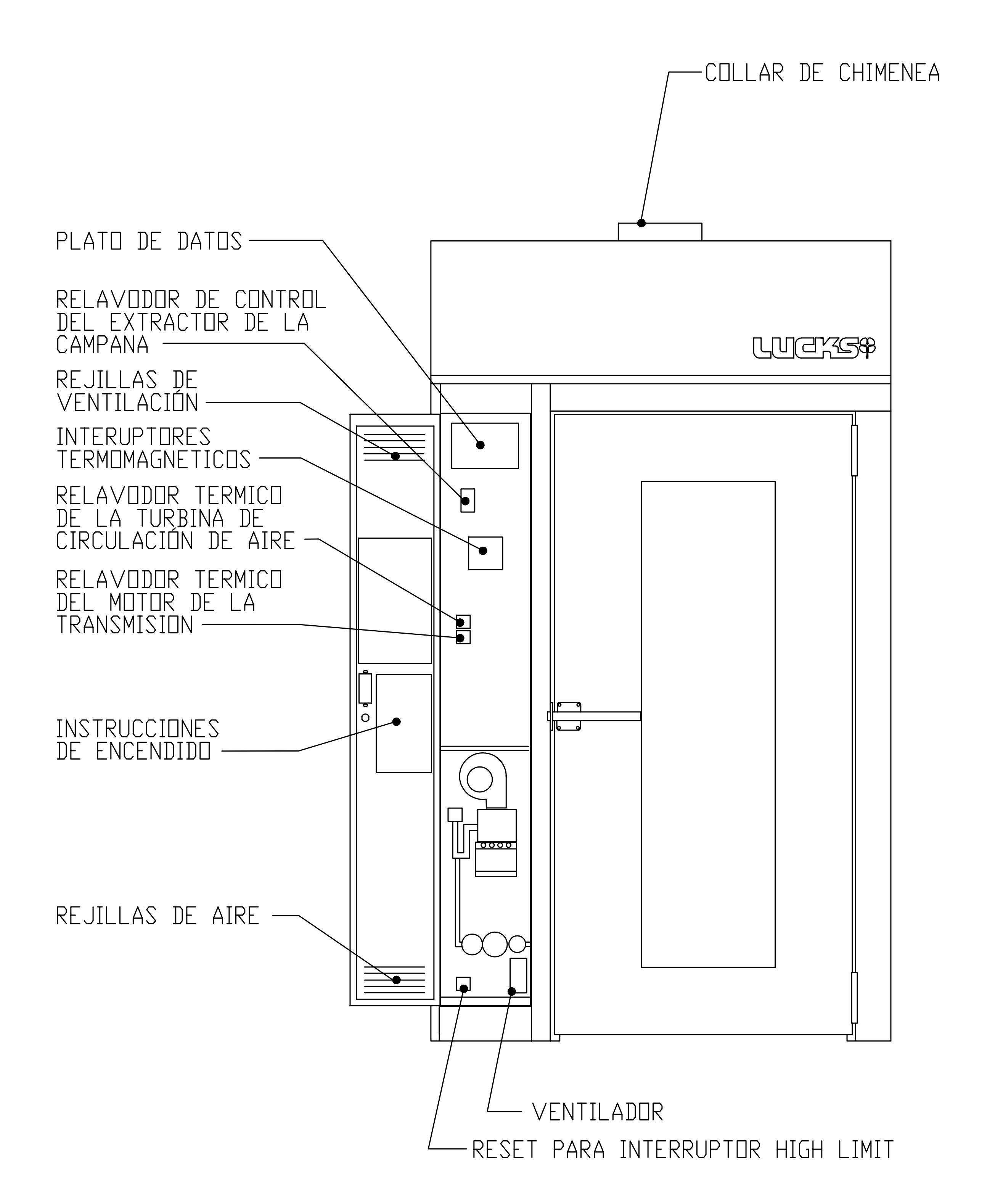
APENDICE

GUÍA PARA DETERMINAR Y RESOLVER PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Presionando POWER no arranca el horno	1. Switch principal en OFF. 2. Switch de Energía defectuoso	1. Cámbielo a ON. 2. Reemplace el interruptor
No levanta la temperatura	1. Temperatura seleccionada muy baja. 2. Falla del Quemador.(Luz de Falla se enciende) 3. Switch Hi Limit activado 4. Condición de sobre-voltaje en el circuito de la turbina. 5.	1. Aumente la temperatura. 2. Cambie switch de POWER a OFF. Ciclear switch de POWER. Si el quemador no enciende, llame por servicio. 3. Enfríe el Horno y restablezca el Hi Limit. (Vea pag. 29.) 4. Restablezca relevador térmico. (Vea pag. 29.)
La temperatura levanta lentamente	1. Compuerta ventilación abierta. 2. Carga pesada de producto.	1. Cierre compuerta. (Cambié interruptor a OFF) 2. Es una condición normal.
Alarma de rack trabado	1. Interruptor de puerta abierto. 2. Charola atorada. 3. El relevador térmico se ha activado.	1. Abra, y cierre la puerta, llame al representante de servicio. 2. Desatore la charola. 3. Restablezca el relevador. (Vea pag. 29.)
No levanta el carro espiguero	1. Interruptor de puerta abierto. 2. Falla del actuador.	1. Abra, y cierre la puerta, llame al representante de servicio 2. Llame por servicio técnico.
Rack no para **O** **Para en posición no correcta**	1. Interruptor de puerta abierto. 2. El interruptor de posición está desajustado.	1. Abra, y cierre la puerta, luego pida por servicio técnico- 2. Llame al representante de servicio técnico.
Cocimiento disparejo	1. Damper abierto. 2. Pared de aire fuera de ajuste. 3. Turbina no trabaja	1. Cierre el damper. 2. Ajuste tajaderas. (Vea pag. 30.) 3. Llame por servicio técnico.
No hay vapor	1. Horno no suficientemente caliente. 2. No hay agua, o no en cantidad suficiente. 3. Falla en válvula solenoide o temporizador.	1. Espere a que caliente lo suficiente . 2. Cheque el sistema de agua. 3. si está bien, llame al técnico. 3. Llame al servicio técnico.

APENDICE

GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (cont.)



FRENTE DEL HORNO CON PUERTA DE SERVICIO ABIERTA

APPENDIX

AIR WALL ADJUSTMENT

M-15 AIRWALL SETTINGS

12/16 8/16 7/16 5/16 5/16 5/16 5/16 5/16
12/16 8/16 7/16 5/16 5/16 5/16 5/16 5/16

12/16 8/16 7/16 5/16 5/16 5/16 5/16 5/16
12/16 8/16 7/16 5/16 5/16 5/16 5/16 5/16

M-20 AIRWALL SETTINGS
Revised 12/7/01

14/16 4/16 4/16 3/16 3/16 3/16 3/16 3/16
16/16 4/16 4/16 4/16 4/16 3/16 3/16 3/16

14/16 5/16 5/16 4/16 4/16 3/16 3/16 2/16
13/16 5/16 5/16 4/16 4/16 3/16 3/16 2/16

Ajustes de Fábrica se muestran en 1/16”
Espacios suministrados para preferencias del cliente

APENDICE

EJEMPLO DE TARJETA DE PROGRAMAS

PROGRAMA	#	NOMBRE
AJUSTES	ETAPA 1	ETAPA 2
TEMP.		
VAPOR		
FAN DELAY		
TIEMPO DE HORNEO		
VENTILACIÓN		

PROGRAMA	#	NOMBRE
AJUSTES	ETAPA 1	ETAPA 2
TEMP.		
VAPOR		
RETARDO DE TURBINA		
TIEMPO DE HORNEO		
VENTILACION		

PROGRAMA	#	NOMBRE
AJUSTES	ETAPA 1	ETAPA 2
TEMP.		
VAPOR		
RETARDO DE TURBINA		
TIEMPO DE HORNEO		
VENTILACIÓN		

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Los trabajos de servicio y mantenimiento, salvo lo dispuesto en este manual deben ser realizados por personal de servicio autorizado por Lucks. Cualquier trabajo no autorizado en su Horno Lucks automáticamente cancelará todas las garantías.

Para mantener todas las garantías y certificaciones, todas las partes deben ser originales. Para recibir un crédito por partes remplazadas bajo garantía vea la Póliza de Retorno de Partes y Mercancía. Todas las partes que se regresen deben estar limpias y libres de polvo y grasa

Todas las partes, cuentas, mano de obra, o gastos de viaje deben ser facturados a Lucks Food Equipment Company dentro de los siguientes 30 días al trabajo completado. El no seguir dichas instrucciones implicará el retraso o el rechazo al crédito por dicha garantía.

POLIZA DE RETORNO DE PARTES Y MERCANCIA

Nuestro proceso de retorno de Partes y Mercancías empieza con una llamada telefónica o carta ya sea a nuestros Departamentos de Ventas o Servicio por un Número de Autorización para el Retorno de Mercancía (RMA). Cuando contacte nuestra oficina (800-824-0696) debe tener a la mano la siguiente información:

1. Nombre del cliente, dirección, y número de teléfono.
2. Fecha y número de factura.
3. Modelo, número de serie, y número de fabricación, Estos números se pueden tomar de la placa de datos localizada dentro del compartimiento de servicio.
4. Razón por retorno, ejemplo: crédito, cambio, garantía o reparación.
5. Descripción de la parte.
6. Descripción del problema.

Después de obtener esta información, nosotros expediremos su Número RMA de 5 dígitos. Este número deberá estar claramente marcado en el paquete que regrese. Si no, el paquete se enviará sin abrir al remitente.

La mercancía regresada debe estar:

1. Flete prepagado. (La vía se determinará al expedirse su RMA.)
2. Empacado segura y cuidadosamente para que no ocurra daño en tránsito
3. Regresar todos los contenidos, incluyendo los manuales de operación.
4. Marcado “RETORNO” con el número RMA escrito en la esquina inferior izquierda del paquete.

Si la mercancía retornada fue enviada por nuestro error, nosotros pagaremos los cargos por flete.

Si la mercancía fallo y está todavía cubierta por garantía, intentaremos que las reparaciones se hagan en nuestra planta en cuanto sea posible.

Para mercancía regresada por una razón diferente a fallas, el cargo mínimo por retorno es de 20% de la factura original o $20.00 (dólares estadounidenses), lo que sea mayor. These Sólo se aceptarán cuando el equipo sea nuevo, nunca haya sido usado, y la mercancía no más de 90 días. Se expedirá un memo de crédito por su retorno.

No se aceptan retornos por pedidos especiales o partes electrónicas.

GARANTÍA LIMITADA

LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY garantiza que el equipo fabricado está libre de defectos en materiales y mano de obra bajo condiciones normales de uso y servicio, sujeto a las provisiones de esta garantía limitada.

Por un período de 90 días contados a partir, de lo que ocurra primero de entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes y/o mano de obra, cualquier parte que previo examen se encuentre defectuosa.
Adicionalmente, por un período de un (1) año contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes y/o mano de obra, cualquier parte que previo examen se encuentre defectuosa.
Adicionalmente, por un período de dos (2) años contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

a) Lucks remplazará sin cargo por partes, mano de obra excluida, el generador de vapor, normalmente referido como Tanque de Humedad "Auto-Flush" contenido dentro de las Cámaras de Fermentación, sin importar el modelo.
b) Lucks reparará o remplazará a nuestra elección sin cargo por partes, excluida mano de obra, el intercambiador de calor contenido en los Hornos de Gas Lucks, serie M y RoastMasterTM cualquiera que sea el modelo. Adicionalmente, mediante un programa de mantenimiento preventivo que afine el quemador semestralmente, la garantía se extenderá por 5 años.

Adicionalmente, por un período de cinco (5) años contados a partir, **de lo que ocurra primero,** entre lo siguiente:
1) la fecha de instalación por un supervisor autorizado por Lucks, o
2) noventa (90) días después de embarque,

Lucks reparará o remplazará, a nuestra elección, sin cargo por partes, mano de obra excluida:
a) las resistencias eléctricas dentro de los Hornos de Rack Serie M y RoastMasterTM eléctricos, independientemente del modelol;
b) la estructura de acero, que soporta el elevador del rack y el sistema de rotación, contenido dentro de los Hornos de Carro Rotatorio Lucks Serie M y RoastMasterTM a gas o eléctricos, independientemente del modelo;
c) las resistencias eléctricas de los Hornos de Columpio Lucks, independientemente del modelo
d) la estructura de acero que soporta el ensamblaje de rotación de los Hornos de Columpio Lucks, independientemente del estilo o modelo
e) las resistencias de calor seco de las Cámaras de Fermentación Lucks, independientemente de estilo o modelo;
f) las resistencias eléctricas de las Freidores de Donas eléctricas Lucks, independientemente del tamaño del tanque; o,
g) El tanque de cocimiento de las Freidoras de Donas Lucks, a gas o eléctrica, independientemente del tamaño del tanque

Esta garantía es efectiva solamente para el equipo instalado en estricto acuerdo con las CONDICIONES DE INSTALACIÓN DE LUCKS COMPANY y operado y con mantenimiento preventivo de acuerdo al Manual del Propietario perteneciente al equipo en particular. Cualquier equipo que haya sido instalado, alterado o reparado por otros sin la supervisión de representantes autorizado por Lucks no será cubierto por esta garantía.

Todas las reparaciones y mano de obra en garantía deben ser autorizadas por anticipado. Partes y equipos sobre los que se hagan reclamos deberán, por autorización, ser regresados para inspección, con los cargos de transporte cubiertos por el comprador. Las partes o equipo deben ser embarcados F.O.B. punto de partida.

Toda vez que los Códigos Locales varían severamente no garantizamos su adecuación. Cualquier costo en virtud de retrasos o modificaciones requeridas para cumplimentar códigos locales será a cargo del comprador.

ESTA GARANTÍA SE EXPIDE EN SUSTITUCIÓN, Y LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY DESESTIMA CUALQUIER Y TODA OTRA GARANTÍA EXPRESA O TÁCITA, POR LEY, CAUSA DE NEGOCIO, CAUSA DE DESEMPEňO, USOP DE COMERCIO O CUALQUIER OTRO, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN TODAS LAS GARANTÍAS SOBRE CONDICIONES, USO, OPERACIÓN, DISEÑO, CALIDAD, CAPACIDAD, MANO DE OBRA, INSTALACIÓN, SERVICIO, DEFECTOS LATENTES, ADECUACIÓN A CUALQUIER LEY, ORDENANZA, REGULACIÓN, REGLA, CONTRATO O ESPECIFICACIÓN, MERCANTILIZACIÓN PARA CUALQUIER PROPOSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER OTRA CUALIDAD O CARACTERISTICA. LA GARANTÍA AQUÍ SUMINISTRADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EMITIDA POR LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY, Y LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY NI ASUME NI AUTORIZA A NINGUNA PERSONA POR NIGUNA RAZÓN PARA ASUMIR A SU NOMBRE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN CONECCIÓN CON LA VENTA O USO DE SUS PRODUCTOS.
LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY y el comprador expresamente acuerdan que la obligación de LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY se limitan exclusivamente a la reparación o reemplazo de cualquier parte no adecuada a elección de LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY. EN NINGUN CASO LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY SERA RESPONSABLE POR NINGUNA CONSECUENCIA INCIDENTALES O DAÑOS ESPECIALES, O GASTOS INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, MANO DE OBRA, TRANSPORTACIÓN, ALMACENAJE, PERDIDA DE USO, PERDIDA DE GANANCIAS, O DAÑO A PERSONAS O PROPIEDAD, INCLUSO SI LUCKS FOOD EQUIPMENT COMPANY HA SIDO NOTIFICADA DE DICHA POSIBILIDAD.

TODOS LOS PRODUCTOS VENDIDOS O INSTALADOS FUERA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA, CANADA Y MEXICO SON VENDIDOS EN TERMINOS ·"COMO SE ENCUENTRAN" Y NO ESTAN CUBIERTOS POR LOS TERMINOS DE ESTA GARANTÍA.